

《餐饮企业精细化管理与标杆标准化运营》

【学习目的】：

在当今竞争激烈的市场中，企业要想获得持续性的胜出，必须建立自身的核心竞争力！打造核心竞争力从本质上来说就是打造一支不断复制，追求卓越的组织。当下的中国的企业普遍处于转型变革时期，粗放型到精细化的全面提升过程中如何快速有效的转型是每个企业家都苦苦思考的问题！现实情况是缺少有效的对照，缺少有效的操作方法，而且任何的企业变革内部的阻力总是如此之大，困难总是如此之多而员工的责任心弱、敬业精神差、缺少积极主动这些现象每天都困扰是每个组织管理者，而标杆标准化的培养和打造在当下就显得如此之重要！那么如何去改变，怎样操作成为每个企业家及管理者必须要面对的问题！

为解决当下很多企业的经营困境，大幅度提升企业的利润，通过本课程精细化管理与工匠精神的剖析旨在让企业管理者走出“努力没回报，辛苦不效率”的困境，使企业轻松获得高额且持久增长的经济回报，不论各行各业皆能起到执行落地，立竿见影的效果，从而迅速提升企业总体效益，达成公司的战略目标。

【重要收获】：

掌握企业精细化管理的原理、方法，正确建立工匠精神的思维、步骤。用标杆标准化管理模式建立本企业的精细化管理，从立标到最终创标达成持续改进，持续增效的目的；通过精细化管理与工匠精神打造的系统方法、要点解读、简便实用的模式分析工具剖析及现场的训练，帮助您迅速掌握其建设要点。

【适合对象】：董事长、总经理、执行副总、营运总监、行政部经理

【授课时长】：1至2天

【培训方式】：讲授演讲、互动分析、问题讨论、工具应用和实战案例分析、现场训练相结合

【课程大纲】：

一、前沿

颠覆与重塑之反思企业管理现状；

二、上篇 企业精细化管理

2.1 精细化管理实施之“四化三件事”；

2.2 精细化管理之注意事项；

2.3 构建精细化的四大关键；

2.3.1 关键一：建立企业定位精准化；

2.3.1.1 案例分析：深圳五谷芳餐饮集团精准定位；

2.3.1.2 工具解读：“SOWT”工具操作要点；

2.3.2 关键二：建立企业未来发展明晰化；

2.3.2.1 案例分析：老碗会餐饮连锁公司未来展望；

2.3.2.2 工具之一：《战略目标规划表》解读；

- 2.3.2.3 工具之二：《企业三层业务链》解读；
- 2.3.2.4 工具之三：《企业三层管理链》解读；
- 2.3.3 关键三:建立管控工具系统化；
- 2.3.3.1 案例分析:广州渔痴鱼醉年度餐饮目标研讨会；
- 2.3.3.2 年度目标设定内容及要点；
- 2.3.3.3 工具之一:《企业年度目标计划表》解读；
- 2.3.3.4 工具之二：《部门年度目标计划表》解读；
- 2.3.3.5 工具之三：《公司年度结果总结表》解读；
- 2.3.4 关键四：建立岗位职责标准化；
- 2.3.4.1 案例分析：瑞恩钻石集团公司岗位职责分析会；
- 2.3.4.2 岗位职责的本质说明；
- 2.3.4.3 工具之一：《企业岗位说明书》解读；
- 2.3.4.4 工具之二：《企业职责权限界定表》解读
- 2.4 本阶段总结；

三、下篇 标杆标准化运营

- 3.1 标杆精神的定义；
- 3.2 剖析：日本汽车工业何以称霸世界？
- 3.3 案例分析标杆精神在中国企业；
- 3.3.1 案例分析之：海尔文化创造中国制造奇迹；
- 3.3.2 案例讨论之：老碗会打造陕西精神背后的力量；
- 3.3.3 案例讨论之；胖东来的“员工第一”的极致幸福文化；
- 3.3.4 讨论：企业家情怀精神是否是工匠精神？
- 3.4 标杆标准化企业落地方法
- 3.4.1 标杆落地的标杆四步法；
- 3.4.2 标杆四步法解析—立标、对标、达标、创标精要；
- 3.4.2.1 立标——发动全员找问题；
- 3.4.2.1.1 步骤一：确立方向定目标；
- 3.4.2.1.2 步骤二：树立标杆定指标；
- 3.4.2.1.3 步骤三：持续立标并完善；
- 3.4.2.2 对标——自我纠偏定方案；
- 3.4.2.2.1 步骤一：制定方案；
- 3.4.2.2.2 步骤二：报送方案；
- 3.4.2.2.3 步骤三：审核方案
- 3.4.2.3 达标——自我完善抓落实；
- 3.4.2.3.1 步骤一：方案实施；
- 3.4.2.3.2 步骤二：方案追踪；
- 3.4.2.3.3 步骤三：方案评定
- 3.4.2.4 创标——自我提升重创新；
- 3.4.2.4.1 步骤一：标准确立；
- 3.4.2.4.2 步骤二：创标建模；
- 3.4.2.4.3 步骤三：持续改进；

四、课程总结